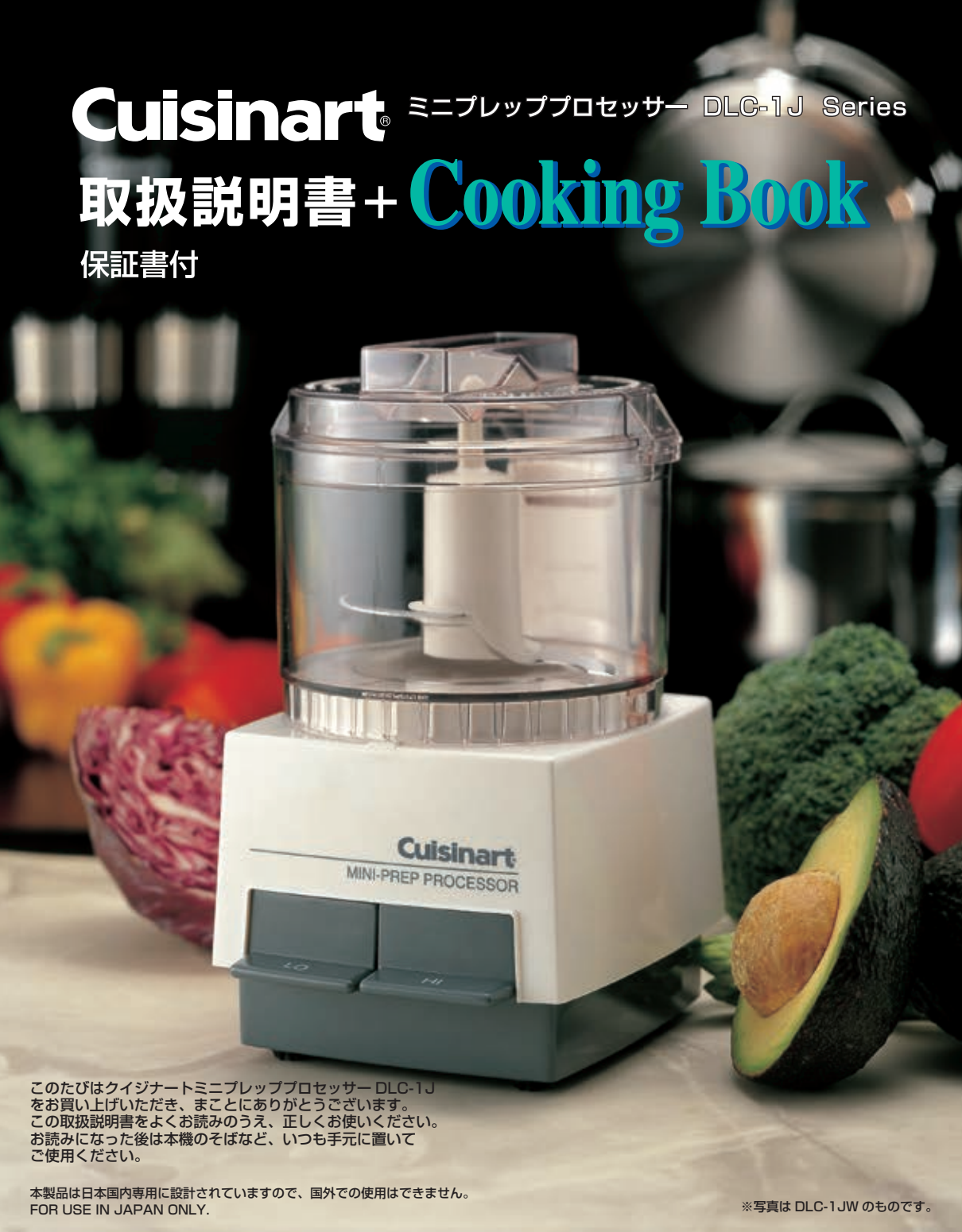
Cuisinart®

ミニプレッププロセッサー DLC-1J Series

取扱説明書＋Cooking Book

保証書付



このたびはクイジナートミニプレッププロセッサー DLC-1J
をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも手元に置いて
ご使用ください。

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

※写真は DLC-1JW のものです。

目　次

安全上のご注意 ------- 1～4
各部のなまえ ------- 5
セットのしかた ------- 5
スイッチ操作 ------- 6
材料の例　量と目安・時間 --- 7
材料の取り出しかた ----- 8
お手入れ ------- 8
レシピ ------- 9～20
故障かな？ ------- 21
保証とアフターサービス --- 22
無償修理規定 ------- 22
仕様 ------- 裏表紙
保証書 ------- 裏表紙

季節の野菜ミックス、レバーペースト ---------- 9
クリームブロッコリー、チンゲン菜のごま和え ------ 10
鮭のけんちん蒸し、信田巻 ---------- 11
そぼろ丼、みぞれ酢和え ---------- 12
ドライカレー、なすカレー ---------- 13
ポテト・コーングラタン、バジルとチーズのコロッケ ---- 14
ホタテのカルパッチョ、アボカド・ディップ -------- 15
大豆マヨネーズ、ごま味噌 ---------- 16
くるみ和風ソース、アップルソース ---------- 17
レモンガーリックバター、ジェノベーゼ -------- 18
アンチョビソース、トマトソース ---------- 19
ヨーグルトマヨネーズ、ダイエット・ハーブドレッシング -- 20

安全上のご注意　必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、
必ずお守りいただきたいことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠警告

この標示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

⚠注意

この標示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
（下記は、絵表示の一例です。）

この表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

■絶対に分解・修理・改造は行わない。
発火や異常動作によるけがの原因になります。
●修理は販売店にご相談ください。

■本体(モーターベース部)を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因になります。

■ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。
感電の原因になります。

■スイッチ機構をカバー 以外で押さえない。
けがの原因になります。

■メタルブレードが完全に 止まったことを確認してからカバーを開ける。
けがの原因になります。

■メタルブレードが付いたままの ワークボールの中に手、指を入れない。
けがの原因になります。
●メタルブレードを外す際は、ワークボールをモーター ベースから外して
行ってください。

■メタルブレードの刃の部分に直接 触らない 。
けがの原因になります。

■運転中にふたを開けたり、容器の中に指、スプーン、はし、ナイフ
などを入れない。
けがをする恐れ があります。

■子供だけで使わせたり、幼児の 手の届くところで使わない。
感電・けがの原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

■コード･電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、
ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。
痛んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●コード・プラグの修理は販売店または当社にご相談ください。

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

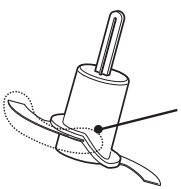
■塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
塩素系成分を含んだ洗剤を使用すると錆が発生し、メタルブレードなど
金属の破損、ヒビ割れの原因になります。

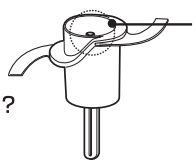
■煙が出ている、変な臭いがするなどの異常状態のまま使用しない。
火災・感電の原因になります。

■万一、本機を落としたり、本機を破損したりした場合は、まず電源プラグを
コンセントから抜いて販売店にご相談ください。
そのまま使用すると火災・感電の原因になります。

■部品の取り付け、取り外し、および､お手入れをするときは、電源プラグを抜く。
けがの原因になります。
●回転が止まってから行ってください。

■使用前・使用後は必ず本体・部品の点検を行う。
長年ご使用いただきますと、メタルブレードに刃こぼれが発生すること
があります。破損・ヒビ割れを発見したときは使用しないでください。
そのまま使用すると、事故の原因になります。メタルブレードの損傷に
気がついたときは使用を中止し、新しいものと交換をしてください。
また、本体やワークボール､カバーなどの破損は、故障・事故の要因になります。





安全上のご注意

必ずお守りください

⚠注意

■運転中に移動させない。
けがの原因になります。

■傷んだコードや電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない。
感電・ショート・発火の原因になります。

■不安定なところでは使用しない。
けがの原因になります。

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

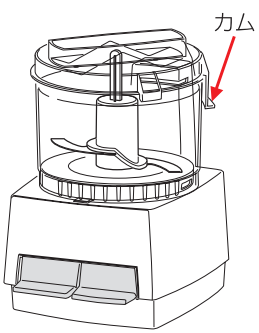
■40℃以上の熱い材料を調理される場合はふきこぼれなどによるやけどにご注意ください。

■本機の持ち運びは、必ず モーターベース部を両手で持つ。
けがの原因になります。

■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
感電やショートして 発火することがあります。

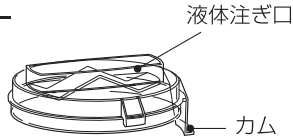
お 願 い

モーターベースにワークボール、ボールカバーをセットしたまま収納しないでください。
スイッチ機構の故障の原因となります。
収納するときは、右図のようにボールカバーのカムを外しておきます。

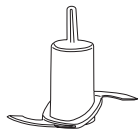


各部のなまえ

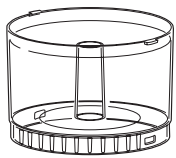
ボールカバー



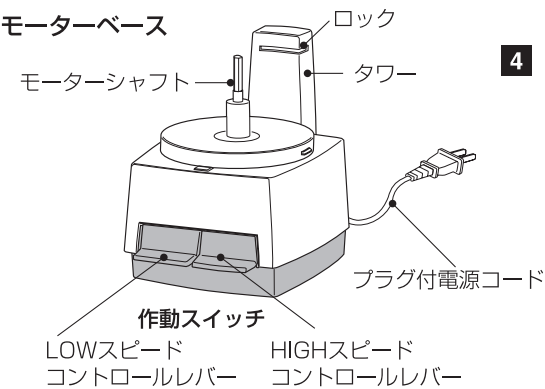
メタルブレード



ワークボール

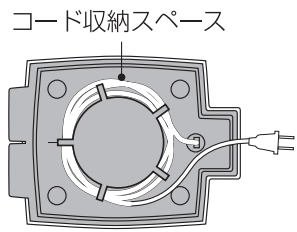


モーターベース



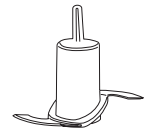
スパチュラ

コード収納のしかた



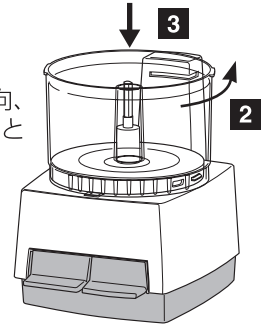
セットのしかた

1 モーターベースを安定した調理台に置きます。

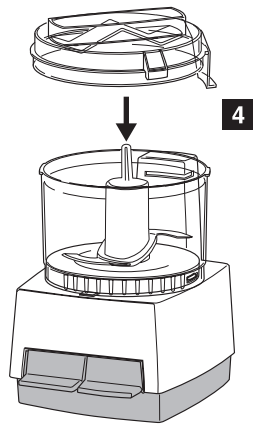


2 モーターベースにワークボールの小窓が斜めになるようにのせ、本体に印字されている“Bowl Lock”の矢印方向、反時計回りに「カチッ」と止まるまで回してセットします。

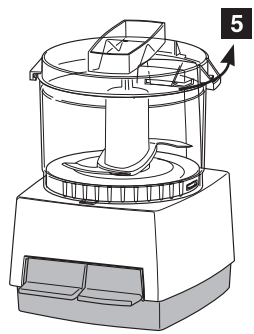
3 メタルブレードをセットします。



4 カバーのカムがタワーの右側になるようにしてのせます。



5 カバーを反時計方向に回します。カバーのカムでロックが解除され、作動スイッチが働くようになります。



スイッチ操作

1 モーターベースにワークボールを取り付け、メタルブレードをセットします。

2 材料を入れ、ボールカバーをつけます。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

4 コントロールレバー(左-LO、または右-HI)を押さえます。

ヒントとコツ

●連続運転はLOW、HIGHの2スピードで調理できます。コントロールレバーを押さえている間、連続運転します。

●コントロールレバーをピアノを弾くように断続的に押さえると(ピアノタッチ)、材料をかくはんしながら調理できます。玉ネギなど水分が多く出る食材のみじん切りなどの調理に適しています。

●材料は1～1.5cm角の同じ大きさに切りそろえると、より均一なみじん切りができます。

●材料は必ずメタルブレードを取り付けてから入れてください。材料を先に入れると、メタルブレードが浮いた状態になり、カバーが取り付けられないときがあります。

次のようなときは、いったん運転を止め、電源プラグをコンセントから抜いてください。

●材料がメタルブレードに巻きついたり、ワークボールとの間に挟まってしまったとき

↓

スパチュラで取り除きます。

●材料がワークボールの縁についてしまったとき

↓

スパチュラでかき落とします。

X 禁止材料

●固い材料や粘りの強い材料。

固い材料
ハードチーズ、サラミソーセージ、
冷凍食品、香辛料(ナツメグなど)、
漢方薬(朝鮮人参など)、
コーヒー豆、大豆、お茶の葉など

粘りの強い材料、粘りの出る材料
長いも、つくねいも、マッシュポテト、
パン生地

繊維質の多い材料
生豚肉

材料の例　量と目安・時間

材料	仕上げ状態	調理の最大量	運転時間
玉ねぎ	みじん	150g	LOのピアノタッチで15回(20秒)
パセリ	みじん	20g	LOの連続運転10秒
ニンニク	みじん	150g	LOのピアノタッチで20回(15秒)
いわし	すり身	いわし100g (骨は取り除く)	LOの連続運転20秒
食パン	パン粉	120g (6枚切り約2枚)	LOの連続運転20秒
りんご	ペースト	150g	LOのピアノタッチを10回した後 LOの連続運転30秒
たくあん	みじん	100g	LOの連続運転20秒
スイートコーン	ピューレ	コーン150g 水40ml	HIのピアノタッチを10回した後 HIの連続運転30秒
煮た人参	ピューレ	人参200g 水分40ml	HIのピアノタッチを10回した後 HIの連続運転20秒

⚠ ご 注 意

大きな材料を入れたり、たくさん入れすぎたりすると、回転が遅くなったり、止まったりする原因になります。無理にそのまま運転を続けますと、機械の損傷の原因になります。直ちに運転を停止し、次のような処置をしてから正しくお使いください。

- ●材料が多すぎる。 → 材料を少し取り出し、2回に分けて運転する。
- ●材料が刃先にからんでいる。 → からんでいる材料を取り除く。
- ●材料が大きすぎる。 → 材料をもう少し小さくカットする。

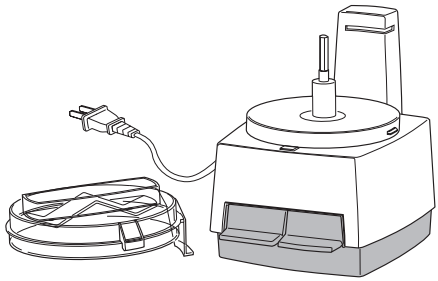
刻みのポイント

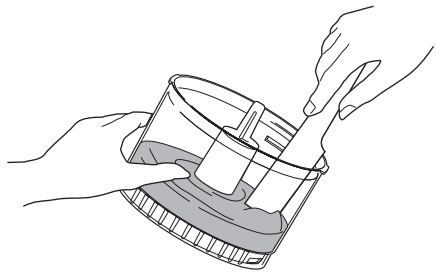
※ピアノタッチを4～5回行い粗く刻んでから、連続運転にして細かく刻む。
※材料は 1～1.5ｃｍ角程度に切って入れる。
※一度にたくさん入れない。

材料の取り出し方

調理後、電源プラグを抜きます。

ボールカバーを外し、ワークボールを外します。
スパチュラを使って材料を取り出します。



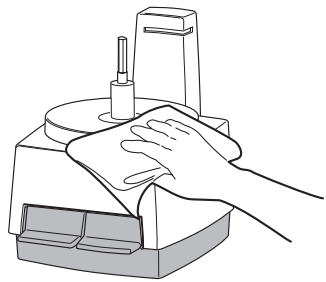


お手入れ

モーターベース

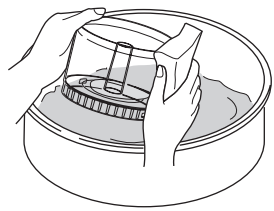
電源プラグを抜きます。

汚れは湿ったふきんで拭き取ります。
シンナー、ベンジン、たわし、みがき粉、化学ぞうきんでは、傷、変色の恐れがあります。
水洗いは絶対にしないでください。



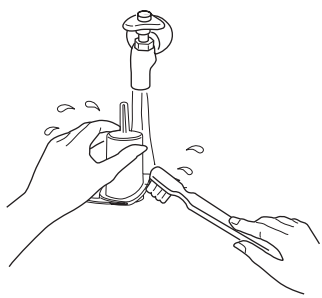
ワークボール、ボールカバー

やわらかいスポンジに台所用洗剤をつけてぬるま湯で洗います。
熱湯は使わないでください。
変形・割れの恐れがあります。



メタルブレード

柄のついたブラシで、水を流しながら洗います。
刃は鋭利で危険です。
注意して洗ってください。



⚠ ご 注 意

●部品の洗浄や乾燥に食器洗浄機や食器乾燥機は使用しない。

季節の野菜ミックス

材料

季節の野菜
じゃがいも・にんじん・大根・かぶ・かぼちゃ・トマト　など　合計で150g（好みの野菜を選んで）

■作り方

1. 野菜を5～7mm厚さに切って鍋に入れ、ひたひたの水で柔らかくなるまでゆでる。
2. 1の野菜を水分と一緒にワークボールに入れ、LOを繰り返しながらペースト状にする。
3. 2を野菜の煮汁でのばす。

◆材料中のじゃがいもやかぼちゃの量を多くすると濃度の濃いペーストになり、大根やにんじんなどの水分の多い野菜を使用すると濃度も薄いものとなる。

レバーペースト

材料

レバー	100g
A 砂糖	小さじ1
A しょう油	小さじ1
しょうがのスライス	2～3枚

■作り方

1. レバーは脂や血のところを取り除き、3cm角くらいに切り、水で洗っておく。(血抜き)
2. 湯の中にしょうがを入れ、1をゆで、ザルに取り水気を切っておく。
3. ワークボールに2を入れ、LOでペースト状にする。
4. ペースト状のレバーを小鍋に入れ、Aで味付けし、よく混ぜながら練りあげていく。

※乳幼児期はしょうがは少なめ、年齢と共にペースト状の中に入れてもよい。

クリームブロッコリー

材料

ブロッコリー	小房1～2個
ホワイトソース	適量
ホワイトソースの割合	
バター	大さじ1
小麦粉	大さじ1
牛乳	1カップ

■作り方

1. ホワイトソースを作る。
2. ブロッコリーは柔らかくゆで、ワークボールに入れ、LOでみじん切りにする。(月齢によりみじんの大きさを調節する。)
3. 2にホワイトソースを加え、LOのピアノタッチで混ぜ合わせる。

◆ホワイトソースは缶詰でもよい。また、代用として生クリームでもよい。

チンゲン菜のごま和え

材料

チンゲン菜	1株
煎りごま	大さじ1
しょう油	大さじ½
砂糖	小さじ1

■作り方

1. チンゲン菜は水でよく洗って、熱湯の中で色よくゆで、3cm丈に切る。(根本の巾の広い所は縦に細かく切り、食べやすくしておく。)
2. ワークボールに煎りごまを入れ、好みの細かさになるまでLOのピアノタッチで操作し、しょう油、砂糖を加え、ごまの衣を作る。
3. 2の中に1を加えて混ぜ、盛り付ける。

◆離乳食や老人向けにチンゲン菜をプロセッサーでみじん切りにしてもよい。

鮭のけんちん蒸し

材料

生鮭	1切れ	A	しょう油	各少々
豆腐	⅙丁		塩	
きくらげ	1枚		砂糖	
卵	¼個	うす葛		
三つ葉	1本		だし汁	
ぎんなん	2粒		塩	
			薄口しょう油	
			片栗粉	

■作り方

1. 鮭を両開きにして、ふろしき状にしてけんちんが詰められるようにして、塩少々で下味をつけておく。
2. 豆腐は水切りしておく。
3. ワークボールに2、きくらげ、卵、三つ葉、**A**を入れ、LOで混ぜ合わせ、けんちんを作る。
4. 1にけんちんを入れて皿にのせ、15分間蒸す。
5. 器に蒸した鮭を入れ、うす葛をかける。

信田巻

材料

鶏胸肉	100g	B	だし汁	1カップ
木綿豆腐	¼丁		砂糖	大さじ1
A 卵	¼個		しょう油	大さじ1
A 酒	大さじ½		酒	大さじ2
A 塩	少々		塩	少々
グリーンアスパラガス	3本	つまようじ		
油揚げ	1枚			

■作り方

1. 豆腐は水切りしておく。
2. グリーンアスパラガスはゆでておく。
3. 油揚げは3辺の端を切り落とし、開いて油抜きをする。
4. 鶏肉は2cm角に切り、ワークボールに入れてLOでみじん切りにし、1の豆腐と**A**を加え、LOで混ぜ合わせる。
5. 開いた油揚げの上に4を広げ、2のグリーンアスパラガスを芯にして巻き、端をつまようじで止める。
6. 浅鍋に**B**を煮立て、5を入れて15～20分煮る。
7. つまようじを取り除き、食べやすい大きさに切って器に盛る。

そぼろ丼

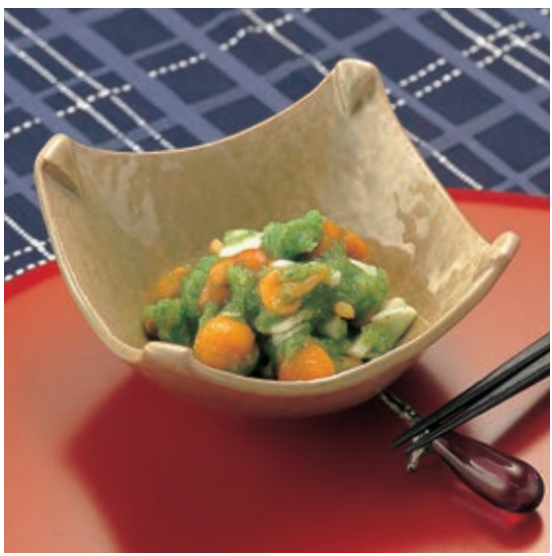
材料

ごはん	茶わん1杯分	A 砂糖	小さじ1
鶏胸肉(皮を除く)	100g	A 酒	大さじ1
サラダ油	大さじ1	A しょう油	大さじ1
しょうが	少々	A みりん	大さじ1
		絹さや	5枚
		紅しょうが	少々

■作り方

1. 2cm角に切った鶏肉としょうがをワークボールに入れ、LOでみじん切りにする。
2. 小鍋にサラダ油を入れて熱し、1を入れて炒め、肉の色が変わったらAで味付けし、煮汁がなくなるまで炒りつける。
3. 炒りつけた肉を少し冷まし、もう一度ワークボールに入れ、そぼろ状にする。
4. 絹さやはさっとゆで、せん切りにする。
5. どんぶりにご飯を盛り、3、4、紅しょうがをのせる。

みぞれ酢和え



材料

きゅうり		1本
なめこ		½袋
かまぼこ		1切れ
A	酢	大さじ1
A	砂糖	小さじ1
A	薄口しょう油	少々

■作り方

1. きゅうりは1cmくらいの輪切りにしてワークボールに入れ、細かいみじん切りにし、ペーパーを敷いたザルで濾しておく。(汁は不要)
2. なめこはさっと水で洗い、湯通ししておく。
3. かまぼこは薄切りにして、1cm巾に切っておく。
4. 1、2、3を混ぜ合わせ、器に盛る。Aをよく混ぜ、食べる直前にかける。

※柚子の季節は上に柚子のせんきりを天盛りにする。

ドライカレー

材料

牛もも薄切り肉	100g	塩、こしょう	少々
玉ネギ	¼個	ご飯	適量
トマト	小1個		
カレー粉	小さじ1	飾り野菜	
バター	大さじ1	プチトマト	2個
		イタリアンパセリ	適宜

■作り方

1. 牛もも肉は3～4cm巾に切ってワークボールに入れ、LOで粗みじんにして取り出す。
2. 玉ネギとトマトは2cm角に切り、それぞれワークボールに入れ粗みじんにして、別々に取り出しておく。
3. 鍋にバターを熱し、玉ネギをきつね色になるまで炒め、1とトマトを加え、炒める。
4. カレー粉を入れ、塩、こしょうで味を調える。
5. 皿にご飯を盛り、カレーをかけて飾り野菜を添える。

なすカレー

材料

なす	小2本	A チキンコンソメ	½個
牛もも薄切り肉	70g	A 白ワイン	50ml
ニンニク	1片	A カレー粉	小さじ1
トマト	½個	塩、こしょう	少々
玉ネギ	¼個		
オリーブオイル	大さじ2		

■作り方

1. ナスをワークボールに入れてLOでみじん切りにし、水につけて灰汁をとり、ザルにあげ、水気を切っておく。
2. 牛もも肉は3～4cm巾に切ってワークボールに入れ、LOで粗みじんにして取り出す。
3. ニンニク、玉ネギ、トマトを各3cm角に切り、ワークボールに入れ、LOでみじん切りにしておく。
4. 鍋にオリーブオイルを入れて熱し、3、2、1の順に炒め、**A**を加え、10～15分間煮込み、塩、こしょうで味を調える。

ポテト・コーングラタン

材料		
	じゃがいも	2個
	コーンホール缶	100g
	プロセスチーズ	40g
	バター	少々
	パセリ	少々

■作り方

1. じゃがいもはゆでて、いちょう切りにする。
2. コーンをワークボールに入れ、HIでみじん切りにする。
3. グラタン皿にバターを薄く塗り、1を並べ、上に2をのせ、プロセスチーズを全体にかける。
4. 3をオーブンに入れ、焦げ目をつける。(220℃で13～15分位)
5. 焼き上がりにパセリを散らす。

◆パセリはプロセッサーでみじん切りにしておく。
◆チーズはかたまりをプロセッサーで細かくしたほうがおいしい。

バジルとチーズのコロッケ

材料		
	じゃがいも	大1個
	モッツァレラチーズ	20g
	バジル	4～5枚
	卵・小麦粉．パン粉	適宜

※バジルは大葉の代用でも可。

■作り方

1. じゃがいもは皮ごとゆでて、熱いうちに皮をむき、2cm角くらいに切っておく。
2. バジルをワークボールに入れ、HIでみじん切りにする。
3. 2の中に1のじゃがいもを入れ、LOで3～4回ピアノタッチで粘りが出ないよう手早く混ぜ、取り出して2つに分ける。
4. 3の中にチーズを入れ、俵形に丸める。(2つ作る。)
5. 4に小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付け、油で揚げる。

ほたてのカルパッチョ

材料		
	ほたて貝柱(刺身用)	2個
	あさつき	1本
A	黒オリーブ	2粒
A	ピクルス	1本
B	レモン汁	大さじ1
B	オリーブオイル	大さじ1
B	塩・こしょう	適宜
	ミニトマト	2個

■作り方

1. ほたては1つを3枚にスライスして、レモン汁をかけ、30分程おいて身をしめてから水分を取り除き、器に盛る。
2. あさつきは3cmに切り、**A**と一緒にワークボールに入れ、LOでみじん切りにし、さらに**B**を加えてソースを作る。
3. 1の上に2をかける。
4. ミニトマトをスライスして飾る。

アボカド・ディップ

材料		
	パセリ	2茎分
	玉ネギ	20g
	アボカド	1個
	ベーコン	1枚
	レモン汁	大2個分
	タバスコ	1～2滴
	マヨネーズ	大さじ2
	塩	小さじ1/2

■作り方

1. ベーコンをカリカリに焼いておく。
2. ワークボールにパセリを入れ、HIでみじん切りにし、玉ネギを加え、LOにしてみじん切りにする。
3. 2cm角くらいに切ったアボカド、1cm巾に切ったベーコン、レモン汁、タバスコ、マヨネーズを加え、全体が滑らかなディップになるように混ぜる。

※クラッカーや生野菜と一緒に供するとよい。

大豆マヨネーズ

材料		
	大豆の水煮缶	100g
	レモン汁	大さじ1
	酢	大さじ3
	サラダ油	½カップ
	塩・こしょう	各小さじ½
	マスタード	小さじ½

◆大豆使用なので植物性蛋白が取れる。

■作り方

1. 大豆の水煮をワークボールに入れ、LOで細かなみじん切りにする。
2. ①に他の材料を入れ、全体が混ざるまでLOで混ぜ合わせる。

※生野菜のスティックにどうぞ。

ごま味噌

材料		
	煎りごま	大さじ2
	赤味噌	大さじ1
	砂糖	大さじ1
	酒	大さじ1
	みりん	大さじ1
	だし汁	適宜

■作り方

1. 煎りごまをワークボールに入れ、HIで細かくすりごま状にする。
2. ①に味噌、調味料を加えて混ぜ、滑らかになるまでLOのピアノタッチを繰り返し、だし汁で好みのかたさにする。

※大根、コンニャクのたれ、ほうれん草、チンゲン菜などのたれに。

くるみ和風ソース

材料		
	くるみ	30g
	砂糖	大さじ1
	しょう油	大さじ1
	みりん	小さじ1
	だし汁	大さじ2

■作り方

1. くるみをワークボールに入れ、LOのピアノタッチで細かくする。
2. ①の中に残りの材料を入れ、全体が混ざるまでLOで混ぜ合わせる。

※ほうれん草、春菊、チンゲン菜、コンニャクなどのソースに。

アップルソース

材料		
	リンゴ	1個(250g)
	水	大さじ2

■作り方

1. リンゴは皮をむき、8等分に切る。ソースパンにリンゴを入れ、水を加え、中火弱でリンゴがやわらかくなるまで煮る。(途中水がなくなるようなら少し加える。)
2. ①のリンゴを3cmくらいに切ってワークボールに入れ、LOで滑らかになるまでピアノタッチを繰り返す。

※ポテトパンケーキやホットケーキなどに添えるとよい。離乳食としてもよい。

レモンガーリックバター

材料

パセリ	2茎
ローズマリー(フレッシュまたはドライ)	小さじ½
ニンニク	1片
レモン汁	大さじ1
マスタード	小さじ½
塩	小さじ¼
白こしょう	小さじ⅛
無塩バター(室温)	80g

■作り方

1. ニンニクをワークボールに入れ、LOのピアノタッチでみじん切りにする。
2. パセリ、ローズマリーを加え、HIのピアノタッチで細かいみじん切りにする。
3. バター以外の材料を加え、LOでよく混ぜる。
4. ボールの周りをこそげてからやわらかいバターを加え、LOを長めに押さえて滑らかなクリーム状にする。

※ガーリックトースト、肉のつけあわせにどうぞ。

ジェノベーゼ

材料

バジル	4枚
松の実	30g
くるみ	大さじ1弱
ニンニク	1片
粉チーズ	20g
オリーブオイル	大さじ2

■作り方

1. バジルをワークボールに入れ、HIでみじん切りにする。
2. 1に松の実、くるみ、ニンニクを加え、LOでみじん切りにする。
3. 2に粉チーズ、オリーブオイルを加え、よく混ぜる。

※スパゲッティ、肉のソースに。

アンチョビソース

材料		
	アンチョビ	2枚
	ニンニク	1片
	セロリ	¼本
	長ネギ	⅓本
	青じそ	4枚
	オリーブオイル	大さじ3
	こしょう・塩	適宜

■作り方

1. ワークボールにニンニク、セロリ、長ネギを入れ、LOのピアノタッチでみじん切りにする。
2. 1にアンチョビ、青じそを加え、LOでみじん切りにする。
3. 2にオリーブオイルを加えて混ぜ、こしょうを入れ味を調える。

※スパゲッティのソース、パンのトッピングに。

トマトソース

材料		
	トマトの水煮缶	1缶(400g)
	玉ネギ	½ 個
	ニンニク	1片
	オリーブオイル	大さじ3
	塩、こしょう	適宜
	水	50ml
	バジル	3〜4枚

トマトの水煮缶：内容総量400g内240g固形量とジュースに分けておく。

■作り方

1. 玉ネギ、ニンニクをワークボールに入れ、LOでみじん切りにして取り出す。
2. トマトの水煮缶の固形物だけをワークボールに入れ、HIでピューレ状にする。
3. 鍋にオリーブオイルを入れ、1を炒める。
4. 3に2、と残りのトマトジュース、水、バジルを加え、15〜20分煮て、塩、こしょうで味を調える。

※ピザやパスタソースに常備しておくと便利。

ヨーグルトマヨネーズ

材料

A	全卵	½個分
	酢	小さじ2
	マスタード	小さじ1
	塩	小さじ⅓
	こしょう	少々
	オイル	100ml
	プレーンヨーグルト	30g
	レモン汁	少々

◆全卵の代わりに卵黄1個分でも可。

■作り方

1. **A**をワークボールに入れ、LOで2～3回混ぜ合わせる。
2. カバーのくぼみにオイルがこぼれないように注ぎながらHIのピアノタッチで混ぜる。
3. クリーム状にかたまったら、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え、LOで2～3回混ぜ合わせる。

ダイエット・ハーブドレッシング

材料

パセリ	4～5茎
ディル(ドライ)	小さじ½
オレガノ(ドライ)	小さじ⅛
タイム(ドライ)	小さじ⅛
マスタード(ディジョンタイプ)	大さじ1
レモン汁	大さじ2
バルサミコ	大さじ1
プレーンヨーグルト	½カップ
スキムミルク	大さじ2

◆フレッシュハーブを使用するときは、分量を約2倍使用するとよい。
◆スキムミルクは栄養のバランスに欠かせない脂肪蛋白質源になる。

■作り方

1. ワークボールにパセリとハーブ類を入れ、HIでみじん切りにする。
2. 残りの材料を加え、HIでよく混ぜ合わせる。

※温野菜のドレッシングとして使用するとよい。

故障かな？

ご使用中に異常が生じたときは

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店にご相談ください。お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。

こんなとき	原　因	直　し　方
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントに差し込んでください。
	ボールカバー、ワークボールが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。
回転しない 回転が遅い 回転が止まる	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	長時間使用していませんか。 （＊サーモスタットの働き）	サーモスタットが復帰するまで待ってください。
においがする	初期段階の使用、長時間の作動、過重負荷の使用の場合、においや煙のようなものを感じることがあります。これはモーターのコイル巻線の補強剤(ワニス)がモーター自体の発熱により蒸発するためで、故障ではありません。	

＊サーモスタットについて

モーター加熱防止のためにサーモスタットが取り付けられています。過負荷がかかる調理をしたり、長時間の連続使用により、モーターが加熱されると、作動中にサーモスタットの働きで停止することがあります。そのような際には、温度を下げる必要があります。
一旦、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いて、冷却させてください。温度が下がると、通常通りご使用できます。

⚠ 注意

モーターの加熱などにより、作動中に停止した場合、スイッチを切らずにそのままにしておくと、モーターが冷却したとき自動復帰し、再作動して危険です。
作動が停止した場合は、必ずスイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いてください。
また、長時間使用しない場合も同様に、スイッチをオフにし、電源プラグをコンセントから抜いておきます。

保証とアフターサービス　必ずお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間

※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このフードプロセッサーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低6年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。
なお、直接修理ご相談窓口、お客様カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	フードプロセッサー
品番	DLC-1J　　色：
お買い上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール 0120-191-270

受付時間：9:00～12:00　13:00～17:30
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。
〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール 0120-137-240

受付時間：9:30～18:00
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

仕　様

DLC-1J Series

定格電源	100V　50Hz・60Hz
定格消費電力	90W
回転数（無負荷時）（約）	LOW 2,800 ～ 4,200 回／分　HIGT 3,900 ～ 5,600 回／分
容量（約）	0.5L
定格時間	連続 5 分
電源コード（約）	長さ 1.2 m
外形寸法（約）	幅 11 ×奥行き 15 ×高さ 20cm
質量（約）	1kg(本機×メタルブレード装着時)

●製品改良のため仕様の一部を変更することがあります。また、商品の色調は印刷のため、多少異なることがありますが、ご了承ください。イラストは簡略化して表現してあるため商品と多少異なります。

愛情点検

ご使用の際
こんな症状は
ありませんか

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！

●スイッチを「ON」にしても動かないときがある。
●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
●モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
●運転中に異常な音がする。
●その他の異常・故障がある。
●モーターベースまたは部品が破損している。

使用中止 ▶

故障や事故防止のため、メインスイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または修理ご相談窓口まで点検・修理をご相談ください。